



## Antipasti

## Antipasti

***Im Tempurateig gebratener Ziegenkäse aus Algund  
auf gegrilltem Spargel***

Formaggio di capra di Lagundo fritto in pastella tempura  
su asparagi alla griglia  
**15,00**

***Gebratener Psairer Saibling  
auf karamellisiertem Spargel***

Salmerino della Val Passiria  
su asparagi caramellati  
**16,50**

***Frittierter grüner Spargel  
mit Remouladensauce und Lajener Kräuterschinken***

Asparagi verdi fritti  
con salsa remoulade e prosciutto cotto alle erbe di Laion  
**14,50**

***Tatar vom Geisler Rind  
mit hausgemachtem Brioche und Butter***

Tartara di manzo delle Odle  
con brioche fatto in casa e burro  
**18,50**

## Suppe

## Brodo

***Lauchcremesuppe  
mit Nocken von der Psairer Räucherforelle***

Crema di porri con gnocchetti della trota affumicata della Val Passiria  
**9,00**

***Klare Ochschwanzsuppe mit Leberknödel***

Brodo di coda di bue con canederli di fegato  
**9,00**



## Warme Vorspeisen

## Primi piatti

### ***Regiokorn - Gerstenrisotto mit frischen Kräutern und Spargel***

Orzotto di "Regiograno" alle erbe con asparagi

**14,00**

### ***Kartoffel-Boxelemehl Gnocchi mit Bergkäse***

Gnocchi di patate e farina di semi di carrube  
con formaggio di malga

**14,50**

### ***Hausgemachte Spinatravioli mit Spargelfüllung auf Schnittlauchcreme***

Ravioli verdi fatti in casa ripieni di asparagi  
su crema all'erba cipollina

**15,50**

### ***Hausgemachte Pappardelle mit Wildragout vom Revier Lajen***

Pappardelle fatte in casa con ragù di selvaggina di Laion

**15,50**

Für unser hausgemachtes Brot und unsere hausgemachten Grissini  
verwenden wir Mehl vom Regiokorn

Per il nostro pane e i nostri grissini fatti in casa  
usiamo farina "Regiograno"



## Hauptspeisen

## Secondi piatti

***Terlaner Spargel „Margarete“ mit Naturkartoffeln  
dazu Kräuterschinken aus Lajen und Bozner Sauce***

Asparagi di Terlano con patate lesse  
prosciutto alle erbe di Laion e salsa bolzanina

**24,00**

***Schweinefilet im Ganzen rosa gebraten  
auf cremigem Kräuterrisotto und Salat***

Filetto di maiale arrosto intero  
con risotto alle erbe ed insalata mista

**21,00**

***Geschmorte Ochsenwangen  
mit Semmelknödeln und Gemüse***

Brasato di guancia di bue con canederli e verdure

**24,50**

***Lammkarree gebraten mit Kräuterkruste  
dazu Kartoffelrösti und Gemüse***

Carré d'agnello in crosta alle erbe  
con "Rösti" di patate e verdure

**29,00**

***Fiorentina mit Beilagen für 2 Personen***

Fiorentina con contorni per 2 persone

**69,00**



## Nachspeisen

## Dolci

### *Apfelschmarrn mit Preiselbeerkompott*

"Schmarren" alle mele con composta di mirtilli rossi  
10,50

### *Crème Brûlée mit Sorbet*

Crème Brûlée con sorbetto  
8,00

### *Lauwarmes Schokotörtchen mit Vanilleis*

Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia  
9,00

### *Haselnusshalbgefrorenes*

Semifreddo alle nocciole  
7,50